N°7 - octobre 2009

L'info d'un trait

MORBIER® UN TRAIT DE CARACTERE

Le lettre d'information du syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier

Edito

Plus de deux ans se sont écoulés depuis le précédent numéro de « l'Info d'un Trait ».

Vous découvrirez au fil de ces pages le conséquent travail accompli pendant ce laps de temps :

Travail de mutualisation entre nos AOC régionales au sein de l'URFAC pour mettre en place un dispositif coordonné de gestion des laits non conformes et pour faire face à la mise en place de la réforme de l'INAO. Pari réussi à ce jour puisque nous avons réussi à garder l'esprit d'une démarche de progrès tout en en maîtrisant les coûts.
Nous évoquerons également la réorganisation administrative de nos syndicats, source de complémentarité, de partage des compétences et là encore d'économies importantes.

Concernant la vie de notre filière, nous constatons encore en 2008 une progression significative de la production. Avec près de 13% d'augmentation, nous avons franchi la barre des 9 000 tonnes. Cependant, l'objectif n'est pas la course au tonnage, nous devons garder à l'esprit la maîtrise de notre marché. Notre filière est restée relativement à l'abri des sautes d'humeur du marché laitier. Dans la construction d'une AOC, la vision à long terme reste donc déterminante.

Dans cet esprit de marche lente et progressive, nous travaillons depuis 2005 à la révision de notre cahier des charges. Nous avons écrit un texte qui décrit des pratiques actuelles et adaptées, qui s'inscrivent dans l'histoire, qui optimisent le potentiel de notre territoire et qui conduisent à la spécificité de notre Morbier. Dans le lien construit entre notre produit et les consommateurs, nous devons avoir le souci de l'aménagement des espaces et du maintien de la logique artisanale. Nous sommes convaincus que c'est dans cet esprit que les consommateurs nous accorderont leur confiance et continueront d'apporter la plus value à nos filières traditionnelles.

Claude PHILIPPE,
Président du Syndicat du Morbier

Comment commencer cette lettre sans évoquer d'abord un départ qui a marqué le monde agricole et fromager ? Celui de Frédéric Brunner qui nous a quittés le 22 Août 2008. Avec sa disparition, la filière AOC MORBIER a perdu son fondateur et le plus grand de ses serviteurs.

Freddy a d'abord aimé son métier de fromager. Il a été à travers son métier un acteur incontournable au cœur de la terre franc-comtoise. Fromager..., la pièce maîtresse de notre filière au centre de chacune des fromageries de nos villages. Au-delà de tout, il a eu cette passion et cet amour du travail bien fait. Etre au service des autres a été sa véritable vocation. Ses qualités de cœur étaient appréciées de tous. Il savait réconforter celui qui doutait et celui qui souffrait. Il était le père sur qui chacun de nous pouvait s'appuyer en toutes circonstances. Nous n'oublions pas son sourire, sa générosité, les moments de convivialité partagés, la force de ses convictions et la totale sincérité de son amitié.

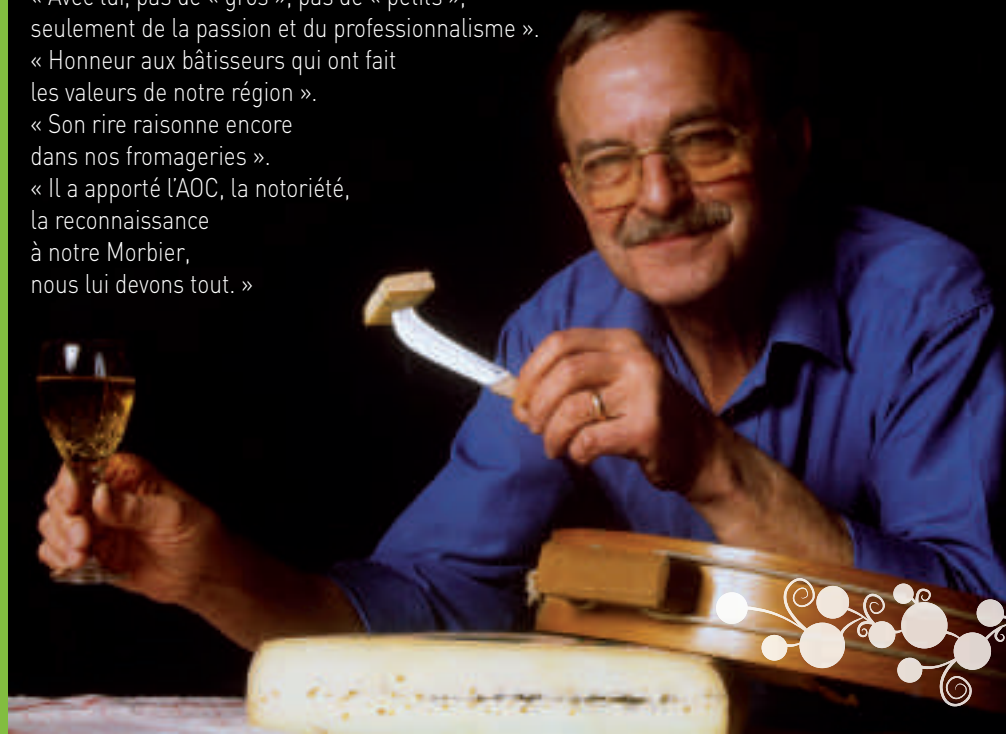
Dans l'évolution de nos filières franc-comtoises, certains hommes, clairvoyants ont eu un rôle fondamental. En se battant pour obtenir le label régional, Freddy a fait franchir le premier palier de notoriété à notre MORBIER. En redoublant d'effort, pendant des années, inlassablement, obstinément, Freddy nous a fait rentrer dans la cour des grands : celle de la grande famille des AOC.

Président dynamique et toujours disponible, Freddy a su donner les orientations qu'il fallait et amener tout le monde à prendre les bonnes décisions. Il a su mobiliser les hommes et les femmes autour d'un grand projet. Il a su se placer dans la durée, pour construire notre filière, solide et transmissible, en faisant passer le message d'une responsabilité collective. L'appellation d'origine, c'est la solidarité, le partage, c'est aussi l'humilité, réunir chacun pour faire de grandes choses ensemble. Freddy a eu de l'ambition pour notre MORBIER. Nous avons le devoir collectif de faire fructifier cet héritage...

Claude PHILIPPE, Président du Syndicat

A propos de Freddy, lors de notre Assemblée Générale, ils ont dit, ils ont écrit :

« Un homme de conviction à la compagnie aussi agréable ».
« Il associait par son ouverture d'esprit
tous les acteurs de la filière sans ségrégation
ou jugement préconçus, dans l'intérêt du Morbier,
de l'efficacité et de l'harmonie du travail en
commun indispensable en AOC. »
« Avec lui, pas de « gros », pas de « petits »,
seulement de la passion et du professionnalisme ».
« Honneur aux bâtisseurs qui ont fait
les valeurs de notre région ».
« Son rire raisonne encore
dans nos fromageries ».
« Il a apporté l'AOC, la notoriété,
la reconnaissance
à notre Morbier,
nous lui devons tout. »



La filière Morbier a connu une année 2008 historique.

En effet, les fabrications et les ventes ont augmenté respectivement de +13,3% et +12,4% par rapport à l'année précédente. Le premier semestre affiche des progressions supérieures à 20% de janvier à mai. Le second semestre les résultats restent corrects malgré un troisième trimestre marquant nettement le pas notamment au mois d'août.

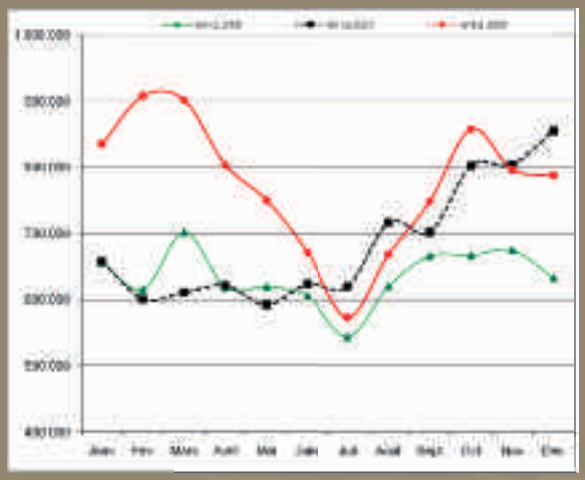
Les raisons de cette progression sont multiples :

- Depuis le 12 juillet 2007 les fabrications de Morbier non AOP sont interdites. Ce qui signifie qu'il y a présent qu'un seul Morbier présent sur les marchés : le Morbier AOP. Les ventes de notre fromage ont immédiatement progressé dès le second semestre 2007. L'année 2008 n'a fait que confirmer cette tendance.
- Fin 2007 et début 2008 le Syndicat a entrepris 2 campagnes de communication TV qui ont sans aucun doute permis d'étendre la notoriété du produit hors de notre région.
- Le Morbier AOP est aussi un fromage qui est de plus en plus consommé chaud, ce qui doit attirer de nouveaux consommateurs.

L'année 2008 a également été marquée par une augmentation des quantités de lait produites, environ + 2% (source agreste Franche Comté), ce qui a permis de répondre au besoin de fabrications sans pour autant affecter les autres fabrications AOP de la région, bien au contraire.

L'année 2009 s'annonce moins bonne que 2008. Après une année de progression à deux chiffres la production de Morbier AOP connaît un certain recul et un recentrage sur des marchés spécialisés.

Olivier MAGDA



Statistiques de fabrication 2006 à 2008
2006-7624 T / **2007**-8206 T / **2008**-9301 T

Une campagne pr
« Trait très Morbi

Afin de mieux communiquer sur un message d'authenticité et d'originalité, la commission promotion, en collaboration avec l'agence de communication SOPEXA, a élaboré une nouvelle campagne de communication, plus dynamique et plus jeune, avec un brin d'humour. Pour autant, les valeurs du message n'ont pas été perdues de vue : le respect de la tradition, les racines régionales, le lien à la nature, l'authenticité. Au plan culinaire, il s'agit d'inciter le consommateur à penser « Morbier » pour revisiter tous les « classiques » de l'hiver : quiches, gratins, tartiflette, raclette, croque-monsieur...

Pour cette année 2009, la campagne se décline sur trois supports complémentaires :

- Le nouveau site internet, mis en ligne en octobre 2009, avec un jeu concours
- 8 nouvelles fiches recettes : 4 fiches « estivales » et 4 fiches « hivernales »
- Un dossier de presse et sa diffusion dans les médias

omotionnelle 2009
ier » !

Un catalogue a été adressé à tous les ateliers adhérents, avec la présentation des différents supports disponibles.
Ce catalogue est accompagné d'un bon de commande. Certains supports sont proposés gratuitement (les fiches recettes), et d'autres proposés à prix coutant (présentoirs plastiques pour les fiches recettes, kits « boîtes cadeaux », casquettes...).

**Une nouvelle idée Trait très cadeau !
Une part de Morbier
dans son coffret sur mesure...**

★★★★ Facile 10 min 25 min

Muffins au Morbier et tomates séchées

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g de Morbier
- 150 g de farine
- 2 œufs
- ½ paquet de levure chimique
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ c. à café de curry
- 6 quartiers de tomates séchées
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Faites chauffer votre four à 180° C.

Dans un saladier mélangez la farine et la levure.

Dans un autre saladier mélangez les œufs, la crème, le lait, l'huile, le curry, les tomates séchées coupées en petits morceaux, la ciboulette, le Morbier coupé en petits cubes, le sel et le poivre.

Versez sur la farine et mélangez très rapidement sans travailler la pâte. Remplissez les moules à muffin beurrés jusqu'au ¾ et faites cuire 25 min.

Dégustez les muffins chauds ou tièdes accompagnés de roquette.

Les vins de son terroir d'origine "inspirent" parfaitement le Morbier : Chardonnay, Savagnin, les vins d'Arbois rouges ou blancs et le Vin Jaune du Jura mettent en valeur son caractère franc-comtois !

Les conseils du chef

Pour découper le Morbier en cubes, en bâtonnets ou en tranches fines, placez-le 15/20 minutes au congélateur, ce sera beaucoup plus facile et rapide !

Franche-Comté Conseil régional
www.franche-comte.fr

MORBIER UN TRAIT DE CARACTÈRE

www.fromage-morbier.com

Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier
syndicat@fromage-morbier.com
BP 20035 - 39801 POLIGNY Cedex 1 - Tél. : 03.84.37.37.57

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOPEXA pour le Syndicat de défense du Morbier - Photo : C. Ivanon / stylisme : C.Fourcade

RESULTATS DU CONCOURS INTERPROFESSIONNEL DU MORBIER

Une nouvelle fête dans le Haut-Jura

Changement de formule pour la 19ème édition du concours annuel interprofessionnel du fromage morbier qui s'est déroulé le samedi 22 août à Morbier (39) à l'Espace Douceur, dans une ambiance festive et populaire inédite. De nombreux visiteurs ont pu suivre la compétition et déguster le fameux fromage à la raie noire.
A un an de fêter les dix ans de l'Appellation d'Origine, le Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier, la ville et les associations locales ont choisi de redonner un coup de jeune à la compétition. Auparavant, celle-ci avait lieu au mois de mars, en comité restreint même si le public était convié. Cette année, c'est sous le soleil et dans le cadre des festivités du village que le jury a annoncé son palmarès.

Les 32 meules de Morbier bien disposées sur les tables furent évaluées par quatre jurys d'experts.
Un super-jury, coprésidé par Dominique CHALUMEAUX, Président de la Chambre d'Agriculture du Jura et par Daniel PRIEUR, Président de la Chambre d'Agriculture du Doubs, départageait ensuite les 8 meilleurs fromages et couronnait les 3 lauréats :

- **Médaille d'or : Fromagerie ARNAUD à Poligny (39)**
- **Médaille d'argent : JURAGRUYERE à Vevy (39)**
- **Médaille de bronze : Coopérative de LAVIGNY (39)**

Les élèves des classes de CM2 de Morbier, entraînés à l'exercice de la dégustation, ne s'y sont pas trompés et le prix du jury junior a également été décerné à la Fromagerie ARNAUD à Poligny (39).

Visite de la Commission d'enquête de l'INAO sur le territoire de l'AOC MORBIER

La commission d'enquête de l'INAO chargée d'examiner le projet de cahier des charges et présidée par Monsieur GOARIN (AOC Coco de Paimpol) s'est déplacée jeudi 16 juillet sur le territoire de notre Appellation. Une délégation d'administrateurs a accueilli la commission sur l'exploitation de Christian CHEVASSU à ARDON (39) puis à la coopérative de MONT-RIVEL.

La commission d'enquête a validé un certain nombre de nos propositions et discuté d'améliorations possibles. Des recommandations nous ont été données sur certains points afin de permettre une argumentation efficace devant les instances nationales puis européennes. Concernant la présentation du produit, demande de réduire la plage d'HFD. Concernant la traçabilité, demande de formaliser une procédure matérielle de déclassement des fromages lorsque l'opérateur lui-même ou l'organisme de contrôle jugent que les fromages ne méritent pas l'AOC. Concernant les conditions de production, préciser les souhaits de notre ODG en matière d'alimentation non OGM du troupeau laitier et en matière d'ensemencement des laits en cuve. Enfin, concernant l'étiquetage, l'obligation d'apposition du logo européen AOP.

Dès le mois juillet, notre ODG envoyait ses réponses à l'INAO, en espérant désormais une présentation rapide au Comité National du rapport de la Commission d'enquête.

Une production de lait à Morbier, autonome et rentable

Installés à Ardon dans le Jura à proximité de Champagnole, Christian et son épouse produisent en EARL 230000 litres de lait à Comté et Morbier, sur une surface agricole de 72 ha, dont 67 ha d'herbe et 5 ha de céréales intra-consommées. Valoriser l'outil de production existant pour dégager une bonne rentabilité, participer à la dynamique collective de la coopérative et de la filière, tels sont les objectifs qui animent Christian.

«Produire du lait à Morbier et à Comté, c'est produire en adéquation avec les potentialités naturelles de la zone. Le système foin-regain valorise l'image de la région.»

C'est ainsi que Christian exprime son engagement dans les filières AOC régionales.

Christian s'installe en 1984 en GAEC avec son père. Pendant de nombreuses années, l'exploitation fait vivre deux ménages, dont la famille de Christian, Marie-Françoise et leurs 3 enfants. Après la retraite des parents de Christian, Marie-Françoise s'installe à son tour en 1998, après une formation au lycée agricole.

En 2009, les 35 vaches laitières sont logées dans une stabulation libre aménagée dans des bâtiments d'une trentaine d'années, avec aire d'exercice découverte et couloir d'alimentation. Ce type de bâtiment est assez gourmand en paille, mais Christian n'envisage aucun changement à moyen terme. *« Les parents nous ont montré la voie. Les installations sont encore fonctionnelles, la mise aux normes est réalisée, le faible niveau d'investissement permet de dégager un bon revenu, d'envisager sereinement l'avenir et le financement à terme de l'installation d'un jeune ».*

Mécanisation, concentrés et engrais : trois postes bien maitrisés

La fertilisation des prairies est limitée. Le fumier est composté et apporté régulièrement à faible dose (10 à 15 T/ha) sur toutes les parcelles. Seules les deuxièmes coupes de foin reçoivent un faible apport d'engrais chimique. En moyenne sur les surfaces en herbe de l'exploitation : pas plus de 10 unités d'azote chimique par hectare et par an.

Les vêlages sont étalés et la production laitière est régulière toute l'année. Christian veille à optimiser la qualité de la ration de base et à limiter la complémentation en concentrés en l'adaptant au niveau de production de chacune de ses vaches. Le résultat est au rendez-vous : une moyenne de 1 200 kg de concentrés par vache et par an pour 7 000 kg de lait par vache et par an. *« J'ajuste la nature du concentré et sa teneur en azote à la qualité de la deuxième coupe, plus ou moins fibreuse et selon l'observation des bouses».* Le projet d'installation d'un DAC devrait permettre d'ajuster encore davantage les rations.

Toutes les génisses sont élevées jusqu'au premier vêlage, ce qui induit des progrès génétiques rapides. Le coût du renouvellement est compensé par la valorisation des ventes d'animaux : vaches et génisses prêtes, engraissement systématique des réformes et production de quelques bœufs l'hiver dernier.

Pour minimiser les investissements en matériel, l'exploitation adhère à 3 CUMA et fait appel à l'entreprise. La modernisation de l'exploitation et l'amélioration des conditions de travail est très progressive. La qualité de la vie est améliorée par un recours assez fréquent au service de remplacement.

Un bilan fourrager légèrement déficitaire

Du fourrage sec est distribué en appoint aux animaux toute l'année. Les céréales en rotation permettent une rénovation régulière des prairies. Malgré cela, tous les ans, l'exploitation achète dans la zone AOC 20 à 30 tonnes de fourrage, soit environ 15% de la quantité totale de fourrage. Christian envisage éventuellement de cultiver un hectare de maïs ou de luzerne pour distribuer en vert aux animaux l'été pendant les périodes de sécheresse estivale.

Des pratiques de traite qui respectent la flore native du lait

Les résultats de qualité du lait sont très satisfaisants. Les éleveurs n'utilisent pas de produits désinfectants pour l'hygiène des animaux et le nettoyage du matériel de traite, sauf en cas de nécessité. « Les consignes sont écrites dans la salle de traite. On réagit et on adapte nos pratiques en cas de problème ». Le robot de traite ? Le couple n'y pense pas : *«Cet équipement est aujourd'hui incompatible avec l'image de nos fromages d'appellation d'origine. De toute façon, c'est au robot à s'adapter aux pratiques de traite qui sont celles de l'AOC et non l'inverse. Il faut garder un système de traite à intervalles réguliers et compatible avec le pâturage».*

L'AOC, la participation à une dynamique collective

Christian est aussi le Président de la coopérative du MONT-RIVEL, après avoir été Président de la CUMA. Un engagement pour le collectif qui va de pair avec sa récente participation au Conseil d'Administration du Syndicat du Morbier. *« L'AOC, c'est le moyen de promouvoir ce que nous ont transmis les anciens, la race Montbéliarde, le savoir faire pour la récolte des fourrages, l'entraide et l'implication dans les coopératives ».* Mais il ne s'agit pas uniquement de cultiver le folklore, Christian et Marie-Françoise entendent bien vivre aujourd'hui d'un système rémunérateur, dans une région vivante, entretenue et belle. *« Nous produisons du lait dans le respect de la tradition, mais aussi dans un système actuel, cohérent et transmissible ».*

Propos recueillis par Florence Arnaud

Nouvelle organisation du Syndicat du Morbier

Nouvelle composition du conseil d'administration

- **Collège acheteurs de lait**
  Monsieur Claude PHILIPPE
  Monsieur Hervé POULET
  Monsieur Thierry BARDEY
  Monsieur Jean-Luc PERRIN
- **Collège coopératives de production**
  Monsieur Michel BEUQUE
  Monsieur Joël ALPY
  Monsieur Pierre MAGNIN-FEYSOT
  Monsieur Yves POULET
- **Collège producteurs de lait**
  Monsieur Gilles MUSSILLON
  Monsieur André ALIX
  Monsieur Florent GAUTHEY
  Monsieur Christian CHEVASSU
- **Collège affineurs**
  Monsieur Hubert BOREL
  Monsieur Claude BROCARD
- **Collège fermiers**
  Madame Chantal CHAMBON

Nouvelle composition du bureau

Président / Claude PHILIPPE
2 Vice-présidents / Joël ALPY / Michel BEUQUE
Secrétaire / Hervé POULET
Trésorier / Yves POULET

Commission Technique

Jean-Luc PERRIN (Président)
Thierry BARDEY
Fabienne BINETRUY
Hubert BOREL
Claude PHILIPPE
Hervé POULET
Yves POULET
Samuel RIETMANN
Olivier MAGDA

Commission Promotion

Hervé POULET (Président)
Fabienne BINETRUY
Hubert BOREL
Muriel DREYFUS
Marie-Hélène LARRIVE
Martine PANDOLFO
Claude PHILIPPE
Jean-Luc PERRIN

L'équipe administrative

Directrice du Syndicat / Florence ARNAUD
Assistante / Catherine DOLE
Technicien sanitaire / Olivier MAGDA

Mutualiser pour économiser

La restructuration des AOC régionales s'est poursuivie courant 2008. Dans un souci d'efficacité, le regroupement physique des 3 syndicats Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura s'est fait en octobre sur le site de Poligny. Chaque syndicat préserve son autonomie, sa gouvernance et sa capacité d'autogestion. Florence Arnaud assure depuis cette date la direction des 3 syndicats. Catherine Dole l'assiste dans son travail, pour ce qui relève de la gestion administrative des 3 structures.

Des locaux et des salariés communs permettent une rationalisation du travail, une meilleure efficacité et un coût réduit. A terme, c'est près de 40 000 € de charges administratives, loyers et salaires, qui seront économisés chaque année par le Syndicat du Morbier. Outre les économies de locaux, les charges salariales diminuent car les salariés des syndicats effectuent désormais des prestations de services pour l'URFAC sur une part parfois importante de leur temps de travail. Les nouvelles charges collectives qui apparaissent sont faibles au regard des économies permises.

Au-delà de la réduction des coûts, cette nouvelle organisation favorise surtout la mutualisation des compétences. Elle permet une complémentarité avec le CIGC. Poligny est également le siège de

L'URFAC ? LA CONCRETISATION D'UNE VISION COMPLEMENTAIRE ET NON CONCURRENTIELLE DES AOC ...

Une Union qui ne se remet pas en cause la gouvernance de chaque syndicat

Créée en 2007, l'URFAC regroupe les 4 AOC du Massif Jurassien, Bleu de Gex Haut-Jura, Comté, Mont d'Or, Morbier. Sans qu'ils en soient membres, sont également invités les représentants des syndicats de l'Emmental Grand Cru et du Gruyère. L'objectif est bien entendu une mise en commun des dossiers qui permette une meilleure coordination des actions auprès des opérateurs dont certains sont multi-produits, donc une plus grande efficacité et des économies d'échelle. L'URFAC a aussi pour fonction de donner une plus grande crédibilité aux prises de position politique agricole et agroalimentaire des filières qui la constituent.
Mais les statuts de l'URFAC en encadrent bien le champ. « Il est entendu, par les membres adhérents, que les missions conduites par l'association doivent venir en complément de leurs démarches propres, et servir des intérêts partagés par tous. Ces missions ne sauraient en aucun cas se substituer aux responsabilités de gestion de défense et de représentation propre à chaque membre adhérent ». Aucune action ne peut être engagée sans l'assentiment de chacun des 4 syndicats. Chacun est représenté par 4 délégués maximum dont le Président de chaque Syndicat. Depuis sa création l'URFAC est présidée par Claude Philippe, Président du Syndicat du Morbier, Vice Président du Syndicat du Mont d'Or et membre de l'Interprofession du Comté.

et gagner en efficacité

l'URFAC où se rendent régulièrement Messieurs Olivier MAGDA et Olivier VALLAT pour leurs missions relevant de cette structure.

Depuis 2007, les 4 AOC régionales sont en effet réunies au sein de l'URFAC pour mener à bien les dossiers communs.
Pour la filière Morbier, les économies générées par la mutualisation de l'organisation des contrôles sont de l'ordre de 100 000 € par an, par comparaison avec le montant des coûts du contrôle si l'ODG Morbier avait dû s'organiser seul.

En effet, le dispositif est mutualisé à 2 niveaux :

- Organisation commune avec choix du même organisme pour le contrôle externe, Qualité France, d'où une limitation du nombre de visites pour les opérateurs multi-filières.

- Mutualisation des coûts : les opérateurs cotisent selon le tonnage de fromage, toutes AOC confudues. Le coût du nouveau dispositif de contrôle, qui aurait été de 20 €/T pour la filière Morbier, est d'environ 8 €/T de fromage AOC, soit le coût le plus faible au plan national, puisque «dilué» sur plus de 60 000 T de fromage.

Coût du contrôle en euros / tonne d'AOC	
Coût de revient 2009	8,43 €
Coût après déduction des aides	6,18 €
Financement du Contrôle	
Producteur	51 € /exploitation en AOC
Transformateur	1,95 € / T d'AOC fabriquée
Affineur	1,64 € / T d'AOC commercialisée

Au sein de l'URFAC, des actions communes pour une plus grande efficacité

Concrètement, depuis deux ans, les actions communes concernent :

- **Le contrôle :** La réforme du contrôle a été un des facteurs déterminants dans la création de l'URFAC. Beaucoup d'opérateurs étant multi-filières, il était impératif de construire ensemble les nouvelles procédures. Il convient de noter ici combien la mise en commun de cette démarche a été bénéfique pour tous, et source de grandes économies, en particulier pour les syndicats AOC faiblement dimensionnés.
- **Le sanitaire :** La qualité sanitaire du lait est un élément horizontal commun à tous, même si les incidences sont variables selon les technologies. La mise en commun s'est accélérée en 2008 suite à la crise du charbon, et elle s'est accompagnée de la mise en place d'un coordinateur sanitaire qui centralise les résultats d'analyse des laits et coordonne les solutions de dégagement des laits non conformes pour nos AOC régionales. Cette action s'appuie fortement sur le savoir-faire du CTFC.
- **L'environnement et le développement durable :** L'engagement solidaire des 4 syndicats va de soi sur un dossier par essence horizontal et ancré à son terroir. Le CA URFAC a décidé d'un premier investissement consistant en un état des lieux des acquis, des points faibles et des ressources sur le Massif Jurassien.

Pour ces 3 actions, le financement est assuré proportionnellement au tonnage traité annuellement.
Dans d'autres domaines qui sont propres à chaque syndicat, des actions communes peuvent être définies au cas par cas : la promotion, les dossiers de recherche, le suivi technique en fromagerie. Sur ce dernier point chaque syndicat reste maître de son implication dans le CTFC, à partir néanmoins d'un socle minimal se traduisant par une participation de chacun aux charges de structure.

Mutualiser les coûts et le nombre des intervenants

La création de l'URFAC ne s'est accompagné d'aucune charge structurelle supplémentaire. L'animation est assurée conjointement par les personnels en place des syndicats. Le budget contrôle fait l'objet d'une gestion spécifique.
Avec l'URFAC, chaque syndicat reste autonome dans sa politique, avec la volonté de construire ensemble, dans le respect mutuel. Une petite filière est écoutée au même titre que les autres. Une des missions de l'URFAC est de savoir anticiper en gardant une vision d'ensemble.

Prairies fleuries, le bonheur est dans le pré !

Associé cette année au Morbier, au Comté et au Bleu de Gex, le Parc Naturel Régional du Haut-Jura a organisé mi-juin le 2ème concours des Prairies fleuries. Cette action ouverte aux agriculteurs volontaires de la zone de l'AOC Bleu de Gex vise à promouvoir la multifonctionnalité des prairies et à faire découvrir au grand public leur rôle dans la préservation de l'environnement. Différents prix ont été décernés : biodiversité, qualité des fourrages, potentiel mellifère, valeur paysagère, équilibre entre toutes ces notions et le prix des enfants. André ALIX a suivi pour nous cette compétition hors des sentiers battus...

Qu'avez-vous appris en participant au concours des prairies fleuries ?

Le concours a été pour moi une formation exceptionnelle, il m'a permis de comprendre le lien qui pouvait être fait entre les botanistes, les agriculteurs, la DIREN, les agents de valorisation technique, l'INRA, la Chambre d'Agriculture, le Contrôle Laitier, les filières AOC Comté, Morbier, Bleu de Gex et bien sûr les éleveurs de notre zone AOC Morbier qui va du secteur des Rousses dans le Haut-Jura jusqu'au pays de Montbéliard.

Quelle est la valeur des prairies sur ce territoire ?

Les prairies fleuries de LAMOURA et ses environs sont une richesse naturelle pour les zones de montagne. Le fleurissement de ces parcelles n'empêche pas la productivité et la valeur alimentaire des fourrages récoltés. On peut dénombrer jusqu'à 50 variétés d'herbe et une quinzaine de fleurs différentes par îlot.

En quoi la biodiversité est-elle aussi une résultante du savoir-faire des agriculteurs ?

L'histoire de certaines parcelles est une histoire centenaire, depuis les moines qui ont défriché il y a plusieurs siècles avec les populations locales. Les murgés bien rangés sont encore intacts, les éleveurs les respectent rigoureusement. Tous ces aspects, l'histoire, le fleurissement, la valeur alimentaire des fourrages, permettent de faire le lien entre tous les éleveurs de la zone.

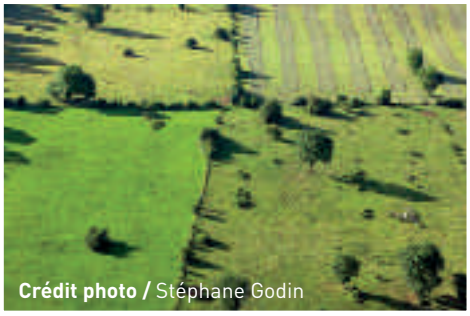
La prairie participe-t-elle à la typicité du Morbier ?

La production laitière de nos AOC est basée sur l'herbe, une herbe différente selon les altitudes, différente dans sa composition mais comparable dans la recherche de la valeur alimentaire maximale. Nos Montbéliardes produisent un lait de qualité avec une ration de base riche. L'éleveur dépense ainsi le moins possible en complément.

Quel est pour la filière l'intérêt de participer à ce concours ?

Je pense que cette manière de travailler avec la nature doit être communiquée le plus possible au grand public pour que le Morbier continue à affirmer sa notoriété.

Crédit Photo : PNR du Haut-Jura



Crédit photo / Stéphane Godin

L'info d'un trait

MORBIER UN TRAIT DE CARACTERE

Le lettre d'information du Syndicat Interprofessionnel de Défense du Fromage Morbier

Directeur de la publication / Claude Philippe
Rédactrice / Florence Arnaud
Conception / Impression / Estimprim

Syndicat Interprofessionnel de Défense du Fromage Morbier
Avenue de la Résistance - BP 20035 39801 Poligny Cedex 1 - tél. 03 84 37 37 57 - fax 03 84 37 78 12
E-mail : syndicat@fromage-morbier.com

www.fromage-morbier.com